

Základní rajčatová omáčka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 55min , Porce: 6

509 kalorií , **23 g** cukrů , **22 g** tuků , **13 g** bílkovin

Autor: Martina Třetinová

Odkaz: <https://srecepty.cz/zakladni-rajcatova-omacka>

Příprava

V hrnci rozejdeme máslo a orestujeme na něm na malé kousky nakrájenou slaninu. Přidáme nejmenší nasekanou cibuli, naporcovanou mrkev, tymián, bobkový list a hladkou mouku a vše promícháme a necháme chvíli smažit. Do hrnce vložíme na čtvrtky pokrájená rajčata (nebo protlak), zalijeme vývarem a přidáme ještě nadrobno nasekaný česnek a cukr. Osolíme, opepříme. Vše zamícháme a necháme vařit cca 25 - 30 minut. Omáčku přecedíme.

Tip k receptu

Do omáčky můžeme v konečné fázi přidat i červené víno (0,5 dl) a nechat znovu povařit. Tato omáčka se hodí jako základ k jiným speciálním omáčkám, ale i jako samostatná omáčka k různým druhům masa či k těstovinám.

Ingredience

- 750 g rajčat nebo 100g rajčatového protlaku
- 1 velká cibule
- 1 stroužek česneku
- 20 g másla
- špetka tymiánu
- 1 bobkový list
- lžička cukru
- špetka soli
- špetka pepře
- 20 g slaniny
- 1 mrkev
- 600 ml hovězího bujónu
- 20 g hladké mouky

Kategorie

Česká, Omáčka, Pomocné recepty

